



QUINTA DE S. JOSÉ

QUINTA DE SÃO JOSÉ GRANDE RESERVA TINTO 2019



CLASSIFICAÇÃO DOC Douro

TIPO Tinto

CASTAS Vinhas Velhas

REGIÃO Douro

TIPO DE SOLO Xisto

VINDIMA Manual em caixas de 25 Kg

VINIFICAÇÃO Uvas vindimadas à mão no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas de inox e lagar permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passem suavemente para o vinho.

ESTÁGIO O vinho estagiou em barricas usadas de carvalho francês de 400 litros, durante aproximadamente 16 meses.

ÁLCOOL 14,5% vol.

**AÇÚCARES
REDUTORES** <4 g/l

NOTAS DE PROVA Cor púrpura e bastante profunda, aromas muito complexos e distintos onde predominam o carácter frutado e floral com notas especiadas, frescas de menta provenientes da madeira muito discreta e bem integrada no vinho. Na boca mostra fruta, complexidade com taninos de grande nível que lhe conferem um longo final de boca. Esta combinação equilibrada de poder e elegância contribui certamente para o seu potencial de envelhecimento, pelo que o vinho beneficiará com alguns anos em garrafa.